

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Topping fragole e aceto balsamico

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

FRAGOLE 500 gr

ACETO BALSAMICO 2 cucchiai da tavola

PEPE NERO macinato fresco - ¼ cucchiaini  
da tè

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Pulite ed affettate le fragole.

Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate delicatamente.



- 2 Ricoprite la ciotola con della pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti, mescolando occasionalmente.

Il topping è pronto per arricchire i vostri dolci.